

Fecha: 23-10-2018

Fuente: Mega (Radio Candela)

Título: Científica chilena inventó líquido que evita que las paltas se pongan negras

Visitas: 1.771

VPE: 5.933

Favorabilidad:  No Definida

Link: <http://www.radiocandela.cl/actualidad/4387-cientifica-chilena-invento-liquido-que-evita-que-las-paltas-se-pongán-negras.html>

La palta es uno de los frutos más preciados para la mayoría de los chilenos gracias a su delicioso sabor que va bien con pan, como ensalada o como el ingrediente fundamental del clásico completo. Pero no todo es positivo, porque cada amante de la palta reconoce uno de sus principales defectos: se oxida rápidamente y se pone negra. Por eso una académica de la **Universidad de Santiago**, Laura Almendares, logró lo imposible e inventó un líquido que retrasa por varios días el proceso de oxidación de este fruto, llegando a tener paltas que duran más de un mes sin oscurecerse. El líquido surgió tras tres años de investigación, luego de que el equipo de la científica se propusiera crear algo para extender la vida de las tunas. El resultado fue un líquido antioxidante, incoloro y sin sabor, que al aplicarlo en otras frutas, como la palta, mostró que podía evitar la oxidación por hasta 40 días. Y este no es el único aporte científico que Laura Almendares ha hecho para la industria alimenticia, ya que ella es también la persona que creó las "papas fritas saludables", que absorben cerca de 30% menos de aceite, sin perder su crocancia y sabor.



### CIENTÍFICA CHILENA INVENTÓ LÍQUIDO QUE EVITA QUE LAS PALTAS SE PONGAN NEGRAS

Mantienen la fruta por hasta 40 días

Comparte en [FACEBOOK](#) [TWITTER](#)

#### RELACIONADOS

**Biografía de Rosalva Larraín es uno de libros más vendidos de Chile**

**[VIDEO] Más la casa de Luciano Pereira**

**Tanta familia cañera que quisiera ser mejor**

**La primera wife de la hija de Alejandro González**

La palta es uno de los frutos más preciados para la mayoría de los chilenos gracias a su delicioso sabor que va bien con pan, como ensalada o como el ingrediente fundamental del clásico completo. Pero no todo es positivo, porque cada amante de la palta reconoce uno de sus principales defectos: se oxida rápidamente y se pone negra.

Por eso una académica de la Universidad de Santiago, Laura Almendares, logró lo imposible e inventó un líquido que retrasa por varios días el proceso de oxidación de este fruto, llegando a tener paltas que duran más de un mes sin oscurecerse.

El líquido surgió tras tres años de investigación, luego de que el equipo de la científica se propusiera crear algo para extender la vida de las tunas. El resultado fue un líquido antioxidante, incoloro y sin sabor, que al aplicarlo en otras frutas, como la palta, mostró que podía evitar la oxidación por hasta 40 días.

Y este no es el único aporte científico que Laura Almendares ha hecho para la industria alimenticia, ya que ella es también la persona que creó las "papas fritas saludables", que absorben cerca de 30% menos de aceite, sin perder su crocancia y sabor.

COMENTA ESTA NOTA

